

PARAMETRI	VALORI
Materiali grossolani	Assenti
Corpi estranei	Assenti

### Parametri microbiologici

PARAMETRI	VALORI
Carica microbica totale a 30°C	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> beta- glucuronidasi positivo	< 10 ufc/g
Batteri anaerobi solfito/ riduttori; Spore di batteri anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/ g
Salmonella spp	Assente/10g
Listeria monocytogenes	Assente/10g

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato

PARAMETRI	VALORI
Sostanze grasse totali	17.3
Grassi saturi	1.14
Carboidrati totali	0
Zuccheri	0
Proteine	32.8
Fibra	2.1
Sale	2.13
Valore energetico KCal	291
Valore energetico KJ	1215

**OGM** : assenti

## NOME COMMERCIALE

Filetti di Tonno all'olio d'Oliva

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Filetti di tonno lavorato a mano con utilizzo di ingredienti esclusivamente naturali costituiti tonno,olio di oliva e sale

**INGREDIENTI** :Tonno, Olio di Oliva, Sale

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Condizioni per la corretta conservazione                      Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore

Massimo periodo di conservazione (TMC)                      Vasi di vetro : 3 anni  
latta di alluminio : 5 anni

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni

## LAVORAZIONE

Prodotto sottoposto ai trattamenti di cottura e sterilizzazione

## PACKAGING

Pezzatura: latta di alluminio formato da 125 g; 650 g; 350 g, 2400 g ; in vaso di vetro da 200 g, 300 g , 550 g, 1700 g, 2350g.

Tipologia imballo primario : latta di alluminio e/o vasi di vetro

Tipologia imballo secondario: cartone e/o film termoretraibile

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICO MICROBIOLOGICHE :

### Parametri chimici

PARAMETRI	VALORI
pH	6.5 unità
Attività dell'acqua (aW)	0,94
Mercurio ( Hg)	< 0,5 mg/Kg
Piombo ( Pb)	< 0,3 mg/Kg
Cadmio( Cd)	< 0.05 mg/Kg
Altri metalli pesanti	< 0,5 mg/Kg
Istamina	< 100 mg/Kg
Diossine	< 4 pg/g

### Parametri fisici